



USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Agência USP

Data: 11/03/2010

Link: <http://www.usp.br/agen/?p=19313>

Caderno / Página: - / -

Assunto: Manipulação de pescado

Manipulação de pescado

Boas práticas para manipuladores de pescado: o pescado e o uso do frio é o tema do exemplar recentemente lançado pela série “Produtor Rural”, editada pela Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq), da USP em Piracicaba.

A edição aborda o que são doenças transmitidas por alimentos (DTA), aspectos de higiene de produção como cuidados com a água e como deve ser o local de preparo dos alimentos.

Em um dos capítulos, que trata dos procedimentos iniciais ligados à manutenção da qualidade da matéria prima e higiene na manipulação do pescado, é mostrada uma seqüência didática das etapas de controle da qualidade. São textos e imagens que ilustram desde a necessidade do tratamento de bordo e desembarque do produto, os cuidados com a conservação no armazenamento, expedição e transporte, trazendo inclusive dicas de exposição na área de venda.

A edição também lista uma série de itens que precisam ser observado pelos consumidores nas peixarias. A quantidade de gelo para a refrigeração, temperatura ideal, embalagens com o selo do Sistema de Inspeção Federal (SIF) e características organolépticas devem ser verificadas no ato da compra.

O exemplar da coleção pode ser adquirido na biblioteca da Esalq ou por envio postal. Outros títulos já publicados podem ser obtidos pelo telefone (19) 3429.4140 – ramal 210, email: bibpubli@esalq.usp.br ou site www.esalq.usp.br/biblioteca.

(Com informações da Assessoria de Comunicação da Esalq)

Mais informações: (19) 3429.4140 – ramal 210, email: bibpubli@esalq.usp.br site www.esalq.usp.br/biblioteca